

Russischer Streuselkuchen

Kategorien: Kuchen, Käse, Gefüllt

Zutaten für: 12 Portionen

FÜR DEN TEIG: UND DIE STREUSEL

250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
25	Gramm	Kakaopulver
1		Ei
1/2	Pack.	Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG

500	Gramm	Quark
125	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
3		Ei, getrennt
1/2	Pack.	Puddingpulver, Vanille
1	Pack.	Vanillezucker
	Etwas	Zitronensaft

Anleitung:

Die Zutaten für den Teig miteinander verrühren; über die Hälfte des Teiges in eine Springform geben, Rest zu Streuseln verkneten. Eiweiß steif schlagen. Quark, weiche Butter, Zucker, Eigelb, Puddingpulver, Vanillezucker und etwas Zitronensaft schaumig rühren, zuletzt den Eischnee unterziehen. Die Masse auf dem Boden verteilen, Streusel darüber geben und bei 200°C 1 Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.